

## Hure de Sanglier

**Ingrédients** : 1 tête de sanglier, 1 carotte, 1 oignon, clous de girofle, thym, laurier, sel, poivre, genièvre quelques couennes, 2 pieds de cochon.



- Faire cuire la hure (si possible coupée en gros morceaux), les pieds de porc et les couennes avec la carotte, l'oignon piqué de 3 à 4 clous de girofle, quelques grains de poivre, poivre moulu, sel, thym, laurier, pendant 5 à 6 heures en veillant à ce que la tête soit toujours couverte du bouillon.
- S'assurer que la cuisson est parfaite.
- Retirer la tête du bouillon, les couennes et les pieds. Dans un plat détacher toutes les chairs. Bien retirer les os.
- Découper les chairs en petits morceaux.
- Mélanger à la main toutes les viandes.
- Saler, poivrer, noix de muscade, 4 épices. Gouter et rajouter selon le goût. (en refroidissant les arômes perdent de leur force). On peut ajouter de l'ail et du persil mixés finement.

Vider cette préparation dans un plat et laisser refroidir plusieurs heures.